KitchenAid®

# 30″ AND 36″ (76.2 CM AND 91.4 CM) DOWNDRAFT RADIANT COOKTOP

## Use & Care Guide

For questions about features, operation/performance, parts, accessories or service, call: **1-800-422-1230** or visit our website at **www.kitchenaid.com**

In Canada, call **1-800-807-6777** or visit our website at **www.KitchenAid.ca**

# TABLE DE CUISSON RADIANTE À EXTRACTION PAR LE BAS DE 30" ET 36" (76,2 CM ET 91,4 CM)

## Guide d’utilisation et d’entretien

Au Canada, pour assistance, installation ou service, composer le **1-800-807-6777** ou visiter notre site Web au **www.KitchenAid.ca**





**Models/Modèles KECD807XBL00, KECD807XSS00, KECD867XBL00, KECD867XSS00**

**W10296511A**

# TABLE OF CONTENTS



# TABLE DES MATIÈRES



# COOKTOP SAFETY

**Your safety and the safety of others are very important.**

We have provided many important safety messages in this manual and on your appliance. Always read and obey all safety messages.



This is the safety alert symbol.

This symbol alerts you to potential hazards that can kill or hurt you and others.

All safety messages will follow the safety alert symbol and either the word “DANGER” or “WARNING.” These words mean:

**⚠DANGER** — **You can be killed or seriously injured if you don't immediately follow instructions.**

**⚠WARNING** — **You can be killed or seriously injured if you don't follow instructions.**

All safety messages will tell you what the potential hazard is, tell you how to reduce the chance of injury, and tell you what can happen if the instructions are not followed.

# IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

**WARNING:** To reduce the risk of fire, electrical shock, injury to persons, or damage when using the cooktop, follow basic precautions, including the following:

- **CAUTION:** Do not store items of interest to children in cabinets above a cooktop – Children climbing on the cooktop to reach items could be seriously injured.
- Proper Installation – Be sure your cooktop is properly installed and grounded by a qualified technician.
- Never Use Your Cooktop for Warming or Heating the Room.
- Do Not Leave Children Alone – Children should not be left alone or unattended in area where cooktop is in use. They should never be allowed to sit or stand on any part of the cooktop.
- Wear Proper Apparel – Loose-fitting or hanging garments should never be worn while using the cooktop.
- User Servicing – Do not repair or replace any part of the cooktop unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be referred to a qualified technician.
- Storage on Cooktop – Flammable materials should not be stored near surface units.
- Do Not Use Water on Grease Fires – Smother fire or flame or use dry chemical or foam-type extinguisher.
- Use Only Dry Potholders – Moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let potholder touch hot heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth.
- DO NOT TOUCH SURFACE UNITS OR AREAS NEAR UNITS – Surface units may be hot even though they are dark in color. Areas near surface units may become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact surface units or areas near units until they have had sufficient time to cool. Among those areas are the cooktop and surfaces facing the cooktop.
- Use Proper Pan Size – This cooktop is equipped with one or more surface units of different size. Select utensils having flat bottoms large enough to cover the surface unit heating element. The use of undersized utensils will expose a portion of the heating element to direct contact and may result in ignition of clothing. Proper relationship of utensil to burner will also improve efficiency.
- Never Leave Surface Units Unattended at High Heat Settings – Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
- Glazed Cooking Utensils – Only certain types of glass, glass/ceramic, ceramic, earthenware, or other glazed utensils are suitable for cooktop service without breaking due to the sudden change in temperature.
- Utensil Handles Should Be Turned Inward and Not Extend Over Adjacent Surface Units – To reduce the risk of burns, ignition of flammable materials, and spillage due to unintentional contact with the utensil, the handle of a utensil should be positioned so that it is turned inward, and does not extend over adjacent surface units.
- Do Not Cook on Broken Cooktop – If cooktop should break, cleaning solutions and spillovers may penetrate the broken cooktop and create a risk of electric shock. Contact a qualified technician immediately.
- Clean Cooktop With Caution – If a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot cooking area, be careful to avoid steam burn. Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface.

**For units with ventilating hood –**

- Clean Ventilating Hoods Frequently – Grease should not be allowed to accumulate on hood or filter.
- When flaming foods under the hood, turn the fan on.

**For units with coil elements –**

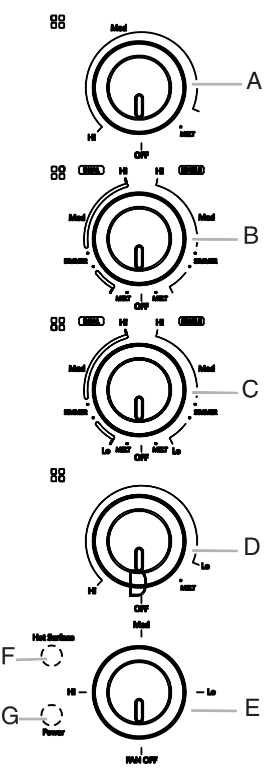
- Make Sure Reflector Pans or Drip Bowls Are in Place – Absence of these pans or bowls during cooking may subject wiring or components underneath to damage.
- Protective Liners – Do not use aluminum foil to line surface unit drip bowls, except as suggested in the manual. Improper installation of these liners may result in a risk of electric shock, or fire.
- Do Not Soak Removable Heating Elements - Heating elements should never be immersed in water.

# SAVE THESE INSTRUCTIONS

# PARTS AND FEATURES

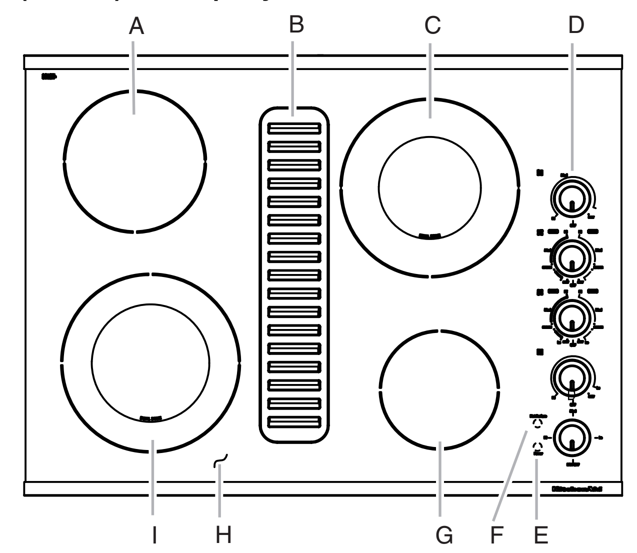
This manual covers different models. The cooktop you have purchased may have some or all of the items listed.

### 30" (76.2 cm) Control Panel



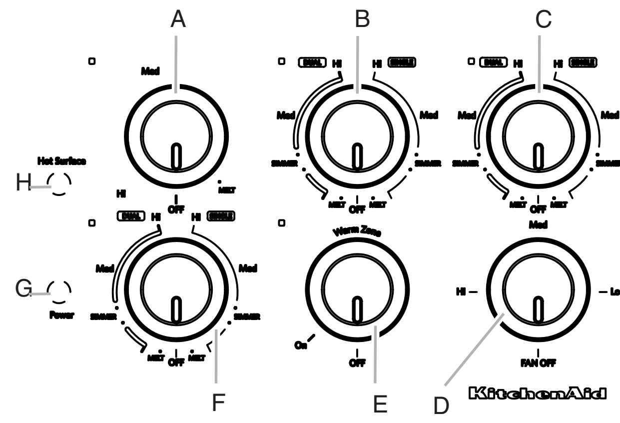

*A. 8" (20.3 cm) Single element control knob*
*B. 9"/6" (22.9 cm/15.2 cm) Dual element control knob*
*C. 9"/6" (22.9 cm/15.2 cm) Dual element control knob*
*D. 6" (15.2 cm) Single element control knob*
*E. Three-speed fan control*
*F. Hot surface indicator light*
*G. “On” indicator light*

### 30" (76.2 cm) Cooktop Layout and Features



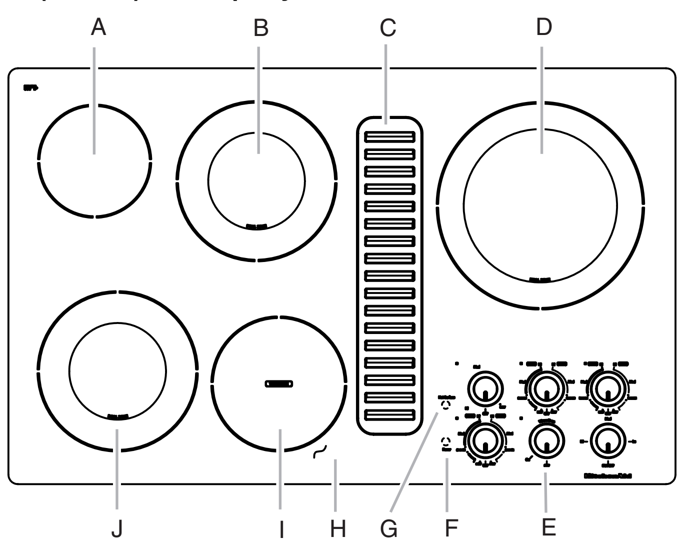

*A. 8" (20.3 cm) Element*
*B. Downdraft vent grille*
*C. 9"/6" (22.9 cm/15.2 cm) Dual element*
*D. Control panel*
*E. “On” indicator light*
*F. Hot surface indicator light*
*G. 6" (15.2 cm) Element*
*H. Ceramic cooking surface*
*I. 9"/6" (22.9 cm/15.2 cm) Dual element*

### 36" (91.4 cm) Control Panel




*A. 6" (15.2 cm) Single element control knob*
*B. 9"/6" (22.9 cm/15.2 cm) Dual element control knob*
*C. 12" (30.5 cm) Dual element control knob*
*D. Three speed fan control*
*E. 6" (15.2 cm) Warming element control knob*
*F. 9"/6" (22.9 cm/15.2 cm) Dual element control knob*
*G. “On” indicator light*
*H. Hot surface indicator light*

### 36" (76.2 cm) Cooktop Layout and Features




*A. 6" (15.2 cm) Single element*
*B. 9"/6" (22.9 cm/15.2 cm) Dual element*
*C. Downdraft vent grille*
*D. 12" (30.5 cm) Dual element*
*E. Control panel*
*F. “On” indicator light*
*G. Hot surface indicator light*
*H. Ceramic cooking surface*
*I. Warming element*
*J. 9"/6" (22.9 cm/15.2 cm) Dual element*

# COOKTOP USE

## Cooktop Controls

**⚠WARNING**



**Fire Hazard**

**Turn off all controls when done cooking.**

**Failure to do so can result in death or fire.**

The controls can be set to anywhere between HIGH and LOW.

**To Use:**

Push in and turn knob to desired heat setting.

Use the following chart as a guide when setting heat levels.

| SETTING | RECOMMENDED USE |
|---|---|
| **High** | ■ Bring liquid to a boil. |
| **Med High**<br>**Medium High** | ■ Hold a rapid boil.<br>■ Quickly brown or sear food. |
| **Med**<br>**Medium** | ■ Maintain a slow boil.<br>■ Fry or sauté foods.<br>■ Cook soups, sauces and gravies. |
| **Med Low**<br>**Medium Low** | ■ Stew or steam food.<br>■ Simmer. |
| **Low** | ■ Keep cooked foods warm. |
| **Dual/Triple Circuit Elements** | ■ Home canning.<br>■ Large-diameter cookware.<br>■ Large quantities of food. |
| **Melt** | ■ Melt chocolate or butter. |
| **Warm Zone** | ■ Keep cooked foods warm |

**REMEMBER:** When cooktop is in use, the entire cooktop area may become hot.

### Hot Surface Indicator Light

This unit features a Hot Surface Indicator Light. The Hot Surface Indicator Light will glow as long as any surface cooking area is too hot to touch, even after the surface cooking area(s) is turned off.

If the cooktop is on when a power failure occurs, the Hot Surface Indicator Light will remain on after the power is restored to the cooktop. It will remain on until the cooktop has cooled completely.

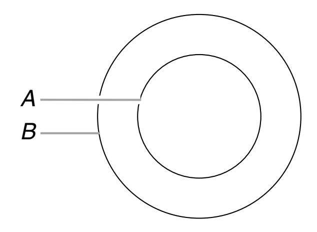
### Cooktop On Indicator Light

Each cooktop has a Cooktop On Indicator light. When the control knob is on, the light will glow.

## Dual-Circuit Element

The dual-size element offers flexibility depending on the size of the cookware. Single size can be used in the same way as a regular element. The dual size combines single and dual elements, and is recommended for larger cookware, large quantities of food, and home canning.

**Dual Element**




*A. Single element*
*B. Dual element*

**To Use SINGLE:**

1. Push in and turn knob from the OFF position to the SINGLE zone anywhere between MELT and HIGH.
2. Turn knob to OFF when finished.

**To Use DUAL:**

1. Push in and turn knob from the OFF position to the DUAL zone anywhere between MELT and HIGH.
2. Turn knob to OFF when finished.

## Warm Zone Element

**⚠WARNING**

**Food Poisoning Hazard**

**Do not let food sit for more than one hour before or after cooking.**

**Doing so can result in food poisoning or sickness.**

The Warm Zone feature can be used to keep cooked foods warm. One hour is the recommended maximum time to maintain food quality.

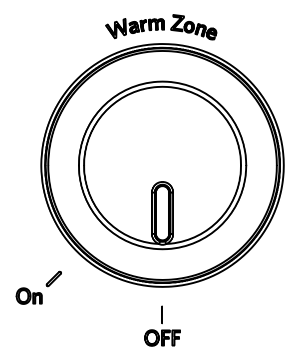
Do not use it to heat cold foods.

When the Warm Zone feature is in use, it will not glow red like the cooking zones, but the indicator light will glow on the control panel.

The Warm Zone feature can be used alone or when any of the other surface cooking areas are being used, and can be set from LOW to HIGH for different levels of heating.

The Warm Zone Element area will not glow red when cycling on. However, the hot surface indicator light will glow as long as the Warm Zone Element area is too hot to touch.

- Use only cookware and dishes recommended for oven and cooktop use.
- Cover all foods with a lid or aluminum foil. When warming baked goods, allow a small opening in the cover for moisture to escape.
- Do not use plastic wrap to cover food. Plastic wrap may melt.
- Use pot holders or oven mitts to remove food.




### To Use:

1. Push in and turn Warm Zone knob to desired setting.
2. Turn knob to OFF when finished.

## Melt

The Melt function is available on all the surface cooking elements, and is ideal for melting chocolate or butter.

### To Use:

1. Push in and turn knob to MELT.
2. Turn knob to OFF when finished.

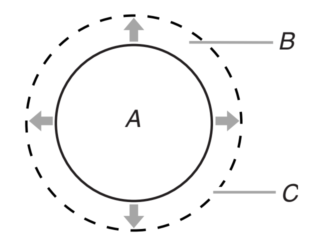
## Ceramic Glass

The surface cooking area will glow red when an element is on, except when Melt or Warming Zone (on some models) are used. It may cycle on and off to maintain the selected heat level.

It is normal for the surface of light colored ceramic glass to appear to change color when surface cooking areas are hot. As the glass cools, it will return to its original color.

Cleaning off the cooktop before and after each use will help keep it free from stains and provide the most even heating. On cooktops with light colored ceramic glass, soils and stains may be more visible, and may require more cleaning and attention. Cooktop cleaner and a cooktop scraper are recommended. For more information, see “General Cleaning” section.

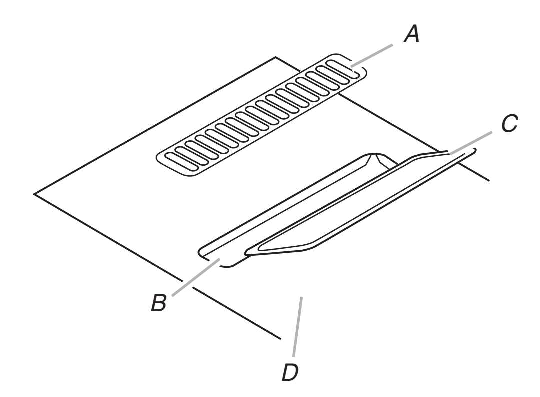
- Avoid storing jars or cans above the cooktop. Dropping a heavy or hard object onto the cooktop could crack the cooktop.
- To avoid damage to the cooktop, do not leave a hot lid on the cooktop. As the cooktop cools, air can become trapped between the lid and the cooktop, and the ceramic glass could break when the lid is removed.
- For foods containing sugar in any form, clean up all spills and soils as soon as possible. Allow the cooktop to cool down slightly. Then, while wearing oven mitts, remove the spills using a scraper while the surface is still warm. If sugary spills are allowed to cool down, they can adhere to the cooktop and can cause pitting and permanent marks.
- To avoid scratches, do not slide cookware or bakeware across the cooktop. Aluminum or copper bottoms and rough finishes on cookware or bakeware could leave scratches or marks on the cooktop.
- Do not cook popcorn in prepackaged aluminum containers on the cooktop. They could leave aluminum marks that cannot be removed completely.
- To avoid damage to the cooktop, do not allow objects that could melt, such as plastic or aluminum foil, to touch any part of the entire cooktop.
- To avoid damage to the cooktop, do not use the cooktop as a cutting board.
- Use cookware about the same size as the surface cooking area. Cookware should not extend more than ½" (1.3 cm) outside the area.




*A. Surface cooking area*
*B. Cookware/canner*
*C. ½" (1.3 cm) maximum overhang*

- Use flat-bottomed cookware for best heat conduction and energy efficiency. Cookware with rounded, warped, ribbed or dented bottoms could cause uneven heating and poor cooking results.
- Determine flatness by placing the straight edge of a ruler across the bottom of the cookware. While you rotate the ruler, no space or light should be visible between it and the cookware.
- Make sure the bottoms of pots and pans are clean and dry before using them. Residue and water can leave deposits when heated.
- To avoid damage to the cooktop, do not cook foods directly on the cooktop.

## Downdraft Ventilation System




*A. Vent grille*
*B. Plenum chamber*
*C. Removable grease filter*
*D. Ceramic glass top*

The downdraft ventilation system consists of a vent cover, filter and vent fan. The downdraft ventilation system removes cooking vapors, odors and smoke from foods prepared on the cooktop.

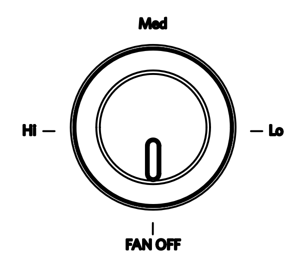
**IMPORTANT:** For optimal performance, operate downdraft ventilation system with the filter properly installed.

To avoid the buildup of grease, the filter should be cleaned often.

For more information on proper filter placement and cleaning, see “Downdraft Ventilation System” in the “General Cleaning” section.

### To Use:

Turn vent fan knob to LOW, MED (medium) or HIGH. Turn vent fan knob to OFF when finished cooking, or when the cooktop is not in use.




## Home Canning

When canning for long periods, alternate the use of surface cooking areas, elements or surface burners between batches. This allows time for the most recently used areas to cool.

- Center the canner on the grate or largest surface cooking area or element. On electric cooktops, canners should not extend more than ½" (1.3 cm) beyond the surface cooking area or element.
- Do not place canner on 2 surface cooking areas, elements or surface burners at the same time.
- On ceramic glass models, use only flat-bottomed canners.
- For more information, contact your local agricultural department. Companies that manufacture home canning products can also offer assistance.

## Cookware

**IMPORTANT:** Do not leave empty cookware on a hot surface cooking area, element or surface burner.

Ideal cookware should have a flat bottom, straight sides, and a well-fitting lid and the material should be of medium-to-heavy thickness.

Rough finishes may scratch the cooktop. Aluminum and copper may be used as a core or base in cookware. However, when used as a base they can leave permanent marks on the cooktop or grates.

Cookware material is a factor in how quickly and evenly heat is transferred, which affects cooking results. A nonstick finish has the same characteristics as its base material. For example, aluminum cookware with a nonstick finish will take on the properties of aluminum.

Use the following chart as a guide for cookware material characteristics.

| COOKWARE | CHARACTERISTICS |
|---|---|
| **Aluminum** | ■ Heats quickly and evenly.<br>■ Suitable for all types of cooking.<br>■ Medium or heavy thickness is best for most cooking tasks. |
| **Cast iron** | ■ Heats slowly and evenly.<br>■ Good for browning and frying.<br>■ Maintains heat for slow cooking. |
| **Ceramic or Ceramic glass** | ■ Follow manufacturer’s instructions.<br>■ Heats slowly, but unevenly.<br>■ Ideal results on low to medium heat settings. |
| **Copper** | ■ Heats very quickly and evenly. |
| **Earthenware** | ■ Follow manufacturer’s instructions.<br>■ Use on low heat settings. |
| **Porcelain enamel-on-steel or cast iron** | ■ See stainless steel or cast iron. |
| **Stainless steel** | ■ Heats quickly, but unevenly.<br>■ A core or base of aluminum or copper on stainless steel provides even heating. |

# COOKTOP CARE

## General Cleaning

**IMPORTANT:** Before cleaning, make sure all controls are off and the cooktop is cool. Always follow label instructions on cleaning products.

Soap, water and a soft cloth or sponge are suggested first unless otherwise noted.

### CERAMIC GLASS

To avoid damage to ceramic glass, do not use steel wool, abrasive powder cleansers, chlorine bleach, rust remover or ammonia.

Always wipe with a clean, wet cloth or sponge and dry thoroughly to avoid streaking and staining.

Cooktop Polishing Creme is recommended for regular use to help avoid scratches, pitting and abrasions, and to condition the cooktop. It may be ordered as an accessory. See “Assistance or Service” to order.

A Cooktop Scraper is also recommended for stubborn soils, and can be ordered as an accessory. See “Assistance or Service” to order. The Cooktop Scraper uses razor blades. Store razor blades out of the reach of children.

**Cleaning Method:**

**Light to moderate soil**

- Paper towels or clean damp sponge

**Sugary spills (jellies, candy, syrup)**

- Cooktop Scraper:

  Scrape sugary spills while the cooktop is still warm. You may want to wear oven mitts while doing so.

- Cooktop Polishing Creme and clean damp paper towel:

  Clean as soon as cooktop has cooled down. Rub creme into surface with a damp paper towel or soft cloth. Continue rubbing until white film disappears.

**Heavy soil, dark streaks, specks and discoloration**

- Cooktop Polishing Creme or nonabrasive cleanser:

  Rub product into soil with a damp paper towel or soft cloth. Continue rubbing until white film disappears.

**Burned-on soil**

- Cooktop Polishing Creme and Cooktop Scraper:

  Rub creme into soil with damp paper towel. Hold scraper as flat as possible on surface and scrape. Repeat for stubborn spots. Polish entire cooktop with creme and paper towel.

**Metal marks from aluminum and copper**

- Cooktop Polishing Creme:

  Clean as soon as cooktop has cooled down. Rub creme into surface with a damp paper towel or soft cloth. Continue rubbing until white film disappears. The marks will not totally disappear but after many cleanings become less noticeable.

**Tiny scratches and abrasions**

- Cooktop Polishing Creme:

  Rub creme into surface with a damp paper towel or soft cloth. Continue rubbing until white film disappears. Scratches and abrasions do not affect cooking performance and after many cleanings become less noticeable.

### COOKTOP CONTROLS

To avoid damage to the cooktop controls, do not use steel wool, abrasive cleansers or oven cleaner.

To avoid damage, do not soak knobs.

When replacing knobs, make sure knobs are in the Off position.

Do not remove seals under knobs.

**Cleaning Method:**

- Soap and water: Pull knobs straight away from control panel to remove.
- When replacing knobs, make sure they are in the OFF position.

### STAINLESS STEEL (on some models)

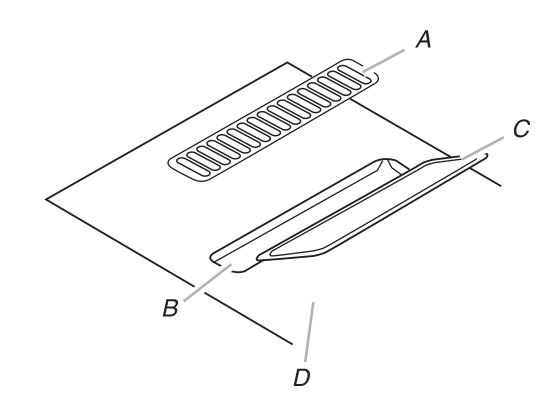
To avoid damage to stainless steel surfaces, do not use soap-filled scouring pads, abrasive cleaners, Cooktop Cleaner, steel-wool pads, gritty washcloths or abrasive paper towels.

Rub in direction of grain to avoid damaging.

**Cleaning Method:**

- Liquid detergent or all-purpose cleaner: Rinse with clean water and dry with soft, lint-free cloth.
- Vinegar for hard water spots.

### DOWNDRAFT VENTILATION SYSTEM




*A. Vent grille*
*B. Plenum chamber*
*C. Removable grease filter*
*D. Ceramic glass top*

**Vent Grille**

**Cleaning Method:**

- Grasp the opening and lift the vent grille of the cooktop.
- Wipe clean or wash in sink:

  Nonabrasive plastic scrubbing pad and mildly abrasive cleanser

- Dishwasher:

  Use mild detergent.

### Removable Grease Filter

The filter is a permanent type and should be cleaned when soiled.

**Cleaning Method:**

- Turn off the downdraft ventilation system before removing the filter.
- Remove vent grate then lift the filter out of the vent chamber.
- Clean the filter in the sink with warm water and detergent or in the dishwasher.
- Replace the filter.

  The filter should always be placed at an angle. As you face the front of the cooktop, the top of the filter should rest against the left side of the vent opening.

  The bottom of the filter should rest against the right side of the vent chamber at the bottom.

  If the filter is flat against the fan wall, ventilation effectiveness will be reduced.

### Ventilation Chamber

The ventilation chamber, which houses the filter, should be cleaned in the event of spills or when it becomes coated with a film of grease.

**Cleaning Method:**

- Mild household detergent or cleanser and paper towel, damp cloth or sponge:

Apply detergent or cleanser to paper towel, damp cloth or sponge, not directly to the ventilation chamber.

# TROUBLESHOOTING

**Try the solutions suggested here first in order to avoid the cost of an unnecessary service call.**

### Nothing will operate

- **Has a household fuse blown, or has a circuit breaker tripped?**
  Replace the fuse or reset the circuit breaker. If the problem continues, call an electrician.

### Cooktop will not operate

- **Is the control knob set correctly?**
  Push in knob before turning to a setting.

### Excessive heat around cookware on cooktop

- **Is the cookware the proper size?**
  Use cookware about the same size as the surface cooking area, element or surface burner. Cookware should not extend more than ½" (1.3 cm) outside the cooking area.

### Cooktop cooking results not what expected

- **Is the proper cookware being used?**
  See “Cookware” section.
- **Is the control knob set to the proper heat level?**
  See “Cooktop Controls” section.
- **Is the appliance level?**
  Level the appliance. See the Installation Instructions.

### Downdraft performance not what expected

- **Is the filter clean?**
  See “General Cleaning” section for instructions on cleaning the filter.

# ASSISTANCE OR SERVICE

Before calling for assistance or service, please check "Troubleshooting." It may save you the cost of a service call. If you still need help, follow the instructions below.

When calling, please know the purchase date and the complete model and serial number of your appliance. This information will help us to better respond to your request.

### If you need replacement parts

If you need to order replacement parts, we recommend that you use only factory specified parts. These factory specified parts will fit right and work right because they are made with the same precision used to build every new KITCHENAID® appliance.

To locate factory specified parts in your area, call us or your nearest KitchenAid designated service center.

## In the U.S.A.

Call the KitchenAid Customer eXperience Center toll free: **1-800-422-1230.**

**Our consultants provide assistance with:**

- Features and specifications on our full line of appliances.
- Installation information.
- Use and maintenance procedures.
- Accessory and repair parts sales.
- Specialized customer assistance (Spanish speaking, hearing impaired, limited vision, etc.).
- Referrals to local dealers, repair parts distributors and service companies. KitchenAid designated service technicians are trained to fulfill the product warranty and provide after-warranty service, anywhere in the United States.

  To locate the KitchenAid designated service company in your area, you can also look in your telephone directory Yellow Pages.

### For further assistance

If you need further assistance, you can write to KitchenAid with any questions or concerns at:

KitchenAid Brand Home Appliances
Customer eXperience Center
553 Benson Road
Benton Harbor, MI 49022-2692

Please include a daytime phone number in your correspondence.

## Accessories

**Cooktop Cleaner**
(ceramic glass models)
Order Part Number 31464

**Cooktop Protectant**
(ceramic glass models)
Order Part Number 31463

**Cooktop Scraper**
(ceramic glass models)
Order Part Number WA906B

**KitchenAid® Stainless Steel Cleaner and Polish**
(stainless steel models)
Order Part Number 817420

**All-Purpose Appliance Cleaner**
Order Part Number 31682

**Replacement Grease Filter**
Order Part Number W10299854

## In Canada

Call the KitchenAid Canada Customer eXperience Centre toll free: **1-800-807-6777.**

**Our consultants provide assistance with:**

- Features and specifications on our full line of appliances.
- Use and maintenance procedures.
- Accessory and repair parts sales.
- Referrals to local dealers, repair parts distributors and service companies. KitchenAid Canada designated service technicians are trained to fulfill the product warranty and provide after-warranty service, anywhere in Canada.

### For further assistance

If you need further assistance, you can write to KitchenAid Canada with any questions or concerns at:

Customer eXperience Centre
KitchenAid Canada
200 - 6750 Century Ave.
Mississauga, Ontario L5N 0B7

Please include a daytime phone number in your correspondence.

# KITCHENAID® COOKTOP WARRANTY

## LIMITED WARRANTY

For one year from the date of purchase, when this major appliance is operated and maintained according to instructions attached to or furnished with the product, KitchenAid brand of Whirlpool Corporation or Whirlpool Canada LP (hereafter "KitchenAid") will pay for Factory Specified Parts and repair labor to correct defects in materials or workmanship. Service must be provided by a KitchenAid designated service company. This limited warranty is valid only in the United States or Canada and applies only when the major appliance is used in the country in which it was purchased. Outside the 50 United States and Canada, this limited warranty does not apply. Proof of original purchase date is required to obtain service under this limited warranty.

## SECOND THROUGH FIFTH YEAR LIMITED WARRANTY ON CERTAIN COMPONENT PARTS

In the second through fifth years from the date of purchase, when this appliance is operated and maintained according to instructions attached to or furnished with the product, KitchenAid or KitchenAid Canada will pay for Factory Specified Parts for the following components if defective in materials or workmanship:

- Electric element
- Gas burners
- Solid state touch control system parts
- Any cracking of the rubber seal between the ceramic glass cooktop and porcelain edge
- Any cracking due to thermal shock of the ceramic glass cooktop
- Surface unit elements

## ITEMS EXCLUDED FROM WARRANTY

**This limited warranty does not cover:**

1. Service calls to correct the installation of your major appliance, to instruct you on how to use your major appliance, to replace or repair house fuses, or to correct house wiring or plumbing.
2. Service calls to repair or replace appliance light bulbs, air filters or water filters. Consumable parts are excluded from warranty coverage.
3. Repairs when your major appliance is used for other than normal, single-family household use or when it is used in a manner that is contrary to published user or operator instructions and/or installation instructions.
4. Damage resulting from accident, alteration, misuse, abuse, fire, flood, acts of God, improper installation, installation not in accordance with electrical or plumbing codes, or use of consumables or cleaning products not approved by KitchenAid.
5. Cosmetic damage, including scratches, dents, chips or other damage to the finish of your major appliance, unless such damage results from defects in materials or workmanship and is reported to KitchenAid within 30 days from the date of purchase.
6. Costs associated with the removal from your home of your major appliance for repairs. This major appliance is designed to be repaired in the home and only in-home service is covered by this warranty.
7. Repairs to parts or systems resulting from unauthorized modifications made to the appliance.
8. Expenses for travel and transportation for product service if your major appliance is located in a remote area where service by an authorized KitchenAid servicer is not available.
9. The removal and reinstallation of your major appliance if it is installed in an inaccessible location or is not installed in accordance with published installation instructions.
10. Major appliances with original model/serial numbers that have been removed, altered or cannot be easily determined. This warranty is void if the factory applied serial number has been altered or removed from your major appliance.

The cost of repair or replacement under these excluded circumstances shall be borne by the customer.

## DISCLAIMER OF IMPLIED WARRANTIES; LIMITATION OF REMEDIES

CUSTOMER'S SOLE AND EXCLUSIVE REMEDY UNDER THIS LIMITED WARRANTY SHALL BE PRODUCT REPAIR AS PROVIDED HEREIN. IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING WARRANTIES OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, ARE LIMITED TO ONE YEAR OR THE SHORTEST PERIOD ALLOWED BY LAW. KITCHENAID SHALL NOT BE LIABLE FOR INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES. SOME STATES AND PROVINCES DO NOT ALLOW THE EXCLUSION OR LIMITATION OF INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES, OR LIMITATIONS ON THE DURATION OF IMPLIED WARRANTIES OF MERCHANTABILITY OR FITNESS, SO THESE EXCLUSIONS OR LIMITATIONS MAY NOT APPLY TO YOU. THIS WARRANTY GIVES YOU SPECIFIC LEGAL RIGHTS, AND YOU MAY ALSO HAVE OTHER RIGHTS WHICH VARY FROM STATE TO STATE OR PROVINCE TO PROVINCE.

If outside the 50 United States and Canada, contact your authorized KitchenAid dealer to determine if another warranty applies.

If you need service, first see the "Troubleshooting" section of the Use & Care Guide. After checking "Troubleshooting," you may find additional help by checking the "Assistance or Service" section or by calling KitchenAid. In the U.S.A., call **1-800-422-1230**. In Canada, call **1-800-807-6777**.

9/07

**Keep this book and your sales slip together for future reference. You must provide proof of purchase or installation date for in-warranty service.**

Write down the following information about your major appliance to better help you obtain assistance or service if you ever need it. You will need to know your complete model number and serial number. You can find this information on the model and serial number label located on the product.

**Dealer name** ____________________

**Address** ____________________

**Phone number** ____________________

**Model number** ____________________

**Serial number** ____________________

**Purchase date** ____________________

# SÉCURITÉ DE LA TABLE DE CUISSON

## Votre sécurité et celle des autres est très importante.

Nous donnons de nombreux messages de sécurité importants dans ce manuel et sur votre appareil ménager. Assurez-vous de toujours lire tous les messages de sécurité et de vous y conformer.



Voici le symbole d'alerte de sécurité.

Ce symbole d'alerte de sécurité vous signale les dangers potentiels de décès et de blessures graves à vous et à d'autres.

Tous les messages de sécurité suivront le symbole d'alerte de sécurité et le mot "DANGER" ou "AVERTISSEMENT". Ces mots signifient :

**DANGER** — **Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas immédiatement les instructions.**

**AVERTISSEMENT** — **Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas les instructions.**

Tous les messages de sécurité vous diront quel est le danger potentiel et vous disent comment réduire le risque de blessure et ce qui peut se produire en cas de non-respect des instructions.

# IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

**AVERTISSEMENT :** Pour réduire le risque d'incendie, de choc électrique, de blessures ou de dommages lors de l'utilisation de la table de cuisson, observer les précautions élémentaires suivantes, y compris ce qui suit :

- **MISE EN GARDE :** Ne pas remiser dans les armoires au-dessus d'une table de cuisson, des articles que des enfants pourraient vouloir atteindre. Les enfants pourraient se brûler ou se blesser en grimpant sur la table de cuisson.
- Installation appropriée – S'assurer que la table de cuisson est correctement installée et reliée à la terre par un technicien qualifié.
- Ne jamais utiliser la table de cuisson pour réchauffer ou chauffer la pièce.
- Ne pas laisser les enfants seuls – Les enfants ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance dans la pièce où la table de cuisson est en service. Ne jamais laisser les enfants s'asseoir ou se tenir sur une partie quelconque de la table de cuisson.
- Porter des vêtements appropriés – Des vêtements amples ou détachés ne doivent jamais être portés pendant l'utilisation de la table de cuisson.
- Entretien par l'utilisateur – Ne pas réparer ou remplacer toute pièce de la table de cuisson si ce n'est pas spécifiquement recommandé dans le manuel. Toute autre opération d'entretien ou de réparation doit être confiée à un technicien qualifié.
- Remisage sur la table de cuisson – Des matériaux inflammables ne doivent pas être remisés près des éléments à la surface.
- Ne pas utiliser d'eau sur un feu de graisse – Étouffer le feu ou la flamme ou utiliser un extincteur à produits chimiques secs ou à mousse.
- N'utiliser que des mitaines de four sèches – Des mitaines de four mouillées ou humides sur des surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures provenant de la vapeur. Ne pas laisser les mitaines de four toucher les éléments chauffants. Ne pas utiliser une serviette ou autre tissu épais.
- NE PAS TOUCHER LES ÉLÉMENTS À LA SURFACE OU L'ESPACE PRÈS DES ÉLÉMENTS – Les éléments de surface peuvent être chauds même lorsqu'ils ont une teinte foncée. Les endroits près des éléments à la surface peuvent devenir assez chauds pour provoquer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne pas toucher les éléments chauffants et ne pas laisser les vêtements ou autres matériaux inflammables entrer en contact avec ces éléments de surface ou les endroits près des éléments, avant qu'ils soient suffisamment refroidis. Ces endroits comprennent la table de cuisson et les surfaces près de la table de la cuisson.
- Utiliser des ustensiles de format approprié – La table de cuisson est munie d'un ou de plusieurs éléments chauffants de différentes grandeurs. Choisir les ustensiles qui ont un fond plat assez grand pour couvrir l'élément chauffant de la surface de cuisson. L'utilisation d'ustensiles trop petits exposera une partie de l'élément chauffant, ce qui peut provoquer l'inflammation des vêtements. L'utilisation d'un récipient de format correct améliore l'efficacité de la cuisson.
- Ne jamais laisser les éléments de la table de cuisson sans surveillance alors qu'ils chauffent à la puissance maximale – Il pourrait en résulter une ébullition qui cause de la fumée et des renversements de corps gras qui peuvent s'enflammer.
- Ustensiles de cuisson vitrifiés – Seulement certains types d'ustensiles de verre, vitrocéramique, céramique, faïence ou autres surfaces vitrifiées conviennent pour le service sur une table de cuisson, sans bris attribuables aux changements soudains de température.
- Les poignées des ustensiles doivent être tournées vers l'intérieur et non vers le dessus des éléments adjacents – Pour réduire les risques de brûlures, d'inflammation de produits combustibles et de renversements dus à l'entrechoquement non intentionnel des ustensiles, la poignée d'un ustensile doit être positionnée de sorte qu'elle est tournée vers l'intérieur et non au-dessus des éléments de surface adjacents.
- Ne pas faire cuire sur une table de cuisson endommagée – Si la table de cuisson est brisée, les solutions de nettoyage et les renversements peuvent pénétrer dans la table brisée et créer le risque d'un choc électrique. Contacter immédiatement un technicien qualifié.
- Nettoyer la table de cuisson avec prudence – Si une éponge ou un chiffon mouillé est utilisé pour essuyer les renversements sur une surface de cuisson chaude, éviter les brûlures causées par la vapeur chaude. Certains nettoyants peuvent produire des émanations désagréables lorsqu'ils sont utilisés sur une surface chaude.

**Pour les appareils avec hotte de ventilation –**

- Nettoyer les hottes de ventilation fréquemment – La graisse ne doit pas s'accumuler sur la hotte ou le filtre.
- Lorsque vous flambez des aliments sous la hotte, mettre le ventilateur en marche.

**Pour les appareils à éléments en spirale –**

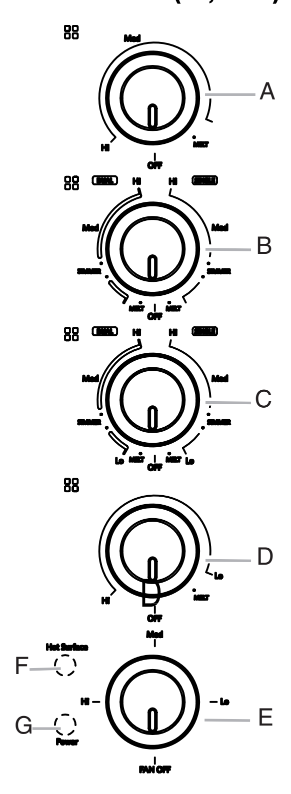
- S'assurer que les cuvettes de propreté sont en place – L'absence de ces cuvettes au cours de la cuisson peut causer des dommages aux fils ou aux composants en dessous des éléments.
- Garnissages protecteurs – Ne pas recouvrir les cuvettes de papier d'aluminium sauf tel que suggéré dans le manuel. L'installation incorrecte de papier d'aluminium ou autre matériau peut causer un risque de choc électrique ou d'incendie.
- Ne pas tremper les éléments de chauffage amovibles – Les éléments de chauffage ne doivent jamais être immergés dans l'eau.

# CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

# PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES

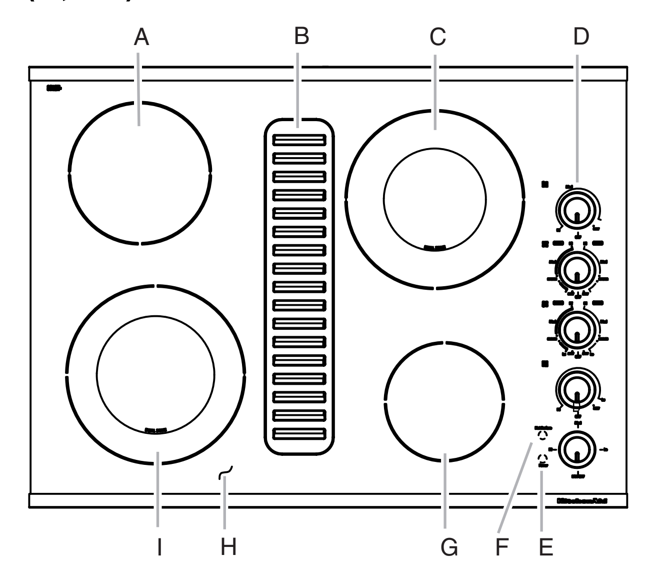
Ce manuel couvre différents modèles. La table de cuisson que vous avez achetée peut comporter tous les articles énumérés ou seulement certains d'entre eux.

### Tableau de commande de 30" (76,2 cm)



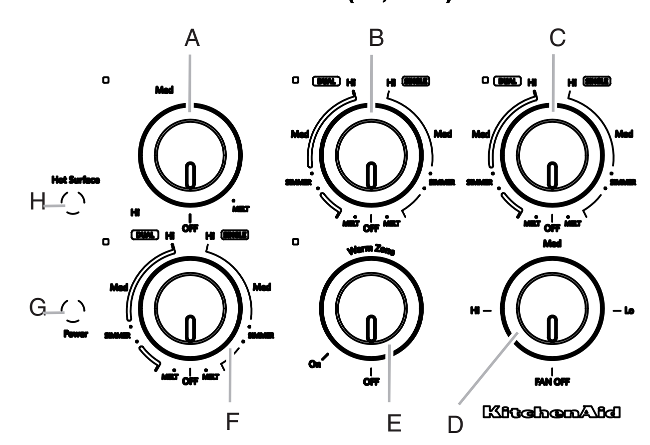

*A. Bouton de commande de l'élément simple de 8" (20,3 cm)*
*B. Bouton de commande de l'élément double de 9"/6" (22,9 cm/15,2 cm)*
*C. Bouton de commande de l'élément double de 9"/6" (22,9 cm/15,2 cm)*
*D. Bouton de commande de l'élément simple de 6" (15,2 cm)*
*E. Commande du ventilateur à trois vitesses*
*F. Témoin lumineux de surface chaude*
*G. Témoin lumineux d'alimentation “On”*

### Disposition et caractéristiques de la table de cuisson de 30" (76,2 cm)



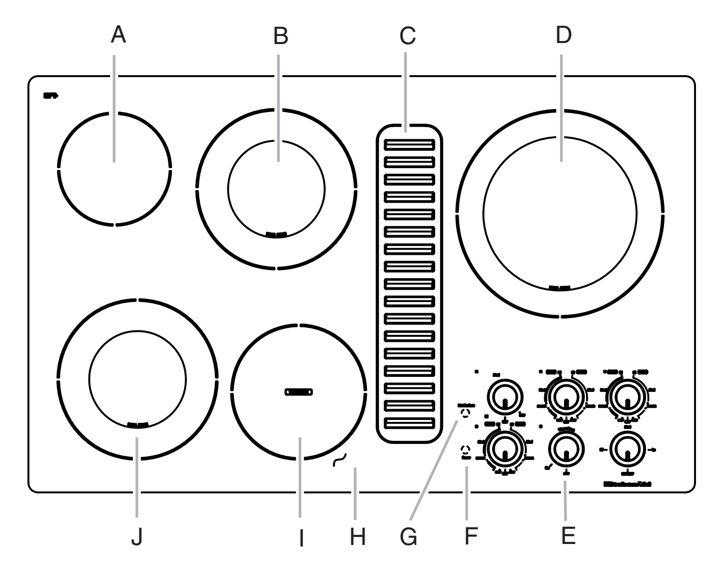

*A. Élément de 8" (20,3 cm)*
*B. Grille de ventilation à extraction par le bas*
*C. Élément double de 9"/6" (22,9 cm/15,2 cm)*
*D. Tableau de commande*
*E. Témoin lumineux d'alimentation “On”*
*F. Témoin lumineux de surface chaude*
*G. Élément de 6" (15,2 cm)*
*H. Surface de cuisson en céramique*
*I. Élément double de 9"/6" (22,9 cm/15,2 cm)*

## Tableau de commande de 36" (91,4 cm)




A. *Bouton de commande de l'élément simple de 6" (15,2 cm)*
B. *Bouton de commande de l'élément double de 9"/6" (22,9 cm/15,2 cm)*
C. *Bouton de commande de l'élément double de 12" (30,5 cm)*
D. *Commande du ventilateur à trois vitesses*
E. *Bouton de commande de l'élément de réchauffage 6" (15,2 cm)*
F. *Bouton de commande de l'élément double de 9"/6" (22,9 cm/15,2 cm)*
G. *Témoin lumineux d'alimentation “On”*
H. *Témoin lumineux de surface chaude*

## Disposition et caractéristiques de la table de cuisson de 36" (76,2 cm)




A. *Élément simple de 6" (15,2 cm)*
B. *Élément double de 9"/6" (22,9 cm/15,2 cm)*
C. *Grille de ventilation à extraction par le bas*
D. *Élément double de 12" (30,5 cm)*
E. *Tableau de commande*
F. *Témoin lumineux d'alimentation “On”*
G. *Témoin lumineux de surface chaude*
H. *Surface de cuisson en céramique*
I. *Élément de maintien au chaud*
J. *Élément double de 9"/6" (22,9 cm/15,2 cm)*

# UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON

## Commandes de la table de cuisson

**⚠ AVERTISSEMENT**



**Risque d'incendie**

**Fermer tous les réglages lorsque la cuisson est terminée.**

**Le non-respect de cette instruction peut causer un décès ou un incendie.**

Les commandes peuvent être réglées à n'importe quelle position entre HIGH (élevé) et LOW (bas).

**Utilisation :**

Pousser et tourner le bouton au réglage de chaleur désiré.

Utiliser le tableau suivant comme guide lors du réglage des niveaux de chaleur.

| RÉGLAGE | UTILISATION RECOMMANDÉE |
|---|---|
| **Élevée** | ■ Porter un liquide à ébullition. |
| **Moyen-élevée**<br>**Moyen-élevée** | ■ Maintenir une ébullition rapide.<br>■ Brunir ou saisir rapidement les aliments. |
| **Moy.**<br>**Moyenne** | ■ Pour maintenir une ébullition lente.<br>■ Faire frire ou sauter les aliments.<br>■ Faire cuire les soupes et les sauces. |
| **Moyenne-basse**<br>**Moyenne-basse** | ■ Pour faire mijoter ou étuver les aliments.<br>■ Faire mijoter à feu doux. |
| **Basse** | ■ Pour garder au chaud les aliments cuits. |
| **Éléments à double/ triple circuit** | ■ Préparation de conserves à la maison.<br>■ Ustensile de cuisson à grand diamètre.<br>■ Grandes quantités de nourriture. |
| Faire fondre | ■ Faire fondre le chocolat ou le beurre. |
| Zone de réchauffage | ■ Garder au chaud les aliments cuits |

**N'OUBLIEZ PAS :** Quand l'appareil est utilisé, toute la surface de la table de cuisson peut devenir chaude.

### Témoin lumineux de surface chaude

Cet appareil comporte un témoin lumineux de surface chaude. Le témoin lumineux de surface chaude reste allumé tant qu'une surface de cuisson est trop chaude pour être touchée, même une fois la ou les zone(s) de cuisson éteintes.

Si une panne de courant survient alors que la table de cuisson est allumée, le témoin lumineux de surface chaude restera allumé après le rétablissement de l'alimentation électrique à la table de cuisson. Il restera allumé jusqu'à ce que la table de cuisson refroidisse complètement.

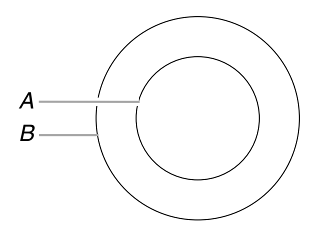
### Témoin lumineux d'allumage de la table de cuisson

Toutes les tables de cuisson comportent un témoin lumineux d'allumage de la table de cuisson. Lorsque le bouton de commande est activé, le témoin s'allume.

## Élément à double circuit

L'élément à dimension double offre une souplesse d'utilisation en fonction de la taille de l'ustensile de cuisson. La dimension simple peut être utilisée de la même manière qu'un élément ordinaire. La dimension double combine l'élément simple et l'élément double; elle est recommandée pour les ustensiles de cuisson de plus grande dimension, pour les grandes quantités de nourriture et la préparation de conserves à la maison.

**Élément double**




*A. Élément simple*
*B. Élément double*

**Utilisation de l'élément SIMPLE :**

1. Enfoncer et tourner le bouton de la position OFF (arrêt) à la zone SINGLE (simple) n'importe où entre MELT (faire fondre) et HIGH (élevée).
2. Tourner le bouton à OFF (arrêt) après avoir terminé.

**Utilisation de l'élément DOUBLE :**

1. Enfoncer et tourner le bouton de la position OFF (arrêt) à la zone DUAL (double) n'importe où entre MELT (faire fondre) et HIGH (élevée).
2. Tourner le bouton à OFF (arrêt) après avoir terminé.

## Élément Warm Zone (zone de maintien au chaud)

**AVERTISSEMENT**

**Risque d'empoisonnement alimentaire**

**Ne pas laisser des aliments reposer plus d'une heure avant ou après la cuisson.**

**Le non-respect de cette instruction peut causer un empoisonnement alimentaire ou une maladie.**

La caractéristique Warm Zone (zone de maintien au chaud) peut être utilisée pour maintenir les aliments cuits au chaud. Une heure est la durée maximale recommandée pour maintenir la qualité des aliments.

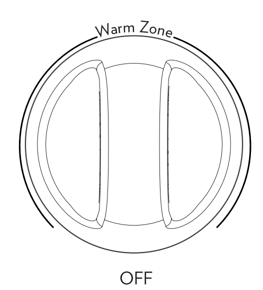
Ne pas l'utiliser pour chauffer des aliments froids.

Lorsqu'on utilise la fonction Keep Warm (maintien au chaud), le témoin lumineux ne devient pas rouge comme les zones de cuisson mais s'allume sur le tableau de commande.

La caractéristique Warm Zone peut être utilisée seule ou lorsque n'importe laquelle des autres zones de cuisson à la surface est utilisée, et peut être réglée de LOW à HIGH pour différents niveaux de chauffage.

La surface de l'élément de maintien au chaud ne devient pas rouge lorsque celui-ci est allumé. Toutefois, le témoin lumineux de surface chaude s'illuminera tant que la surface de l'élément de la zone de réchauffage sera trop chaude pour être touchée.

- N'utiliser que les ustensiles de cuisson et plats recommandés pour utilisation avec le four et la table de cuisson.
- Couvrir tous les aliments avec un couvercle ou du papier d'aluminium. Lors du réchauffage de produits de boulangerie, prévoir une petite ouverture pour laisser l'humidité s'échapper.
- Ne pas couvrir l'aliment de pellicule de plastique. La pellicule de plastique risque de fondre.
- Utiliser des mitaines de four ou des poignées pour retirer les aliments.




**Utilisation :**

1. Pousser et tourner le bouton de la zone de maintien au chaud au réglage désiré.
2. Tourner le bouton à OFF (arrêt) après avoir terminé.

## Melt (faire fondre)

La fonction Melt (faire fondre) est disponible sur tous les éléments de cuisson à la surface, et est idéale pour faire fondre du chocolat ou du beurre.

**Utilisation :**

1. Pousser et tourner le bouton au réglage MELT.
2. Tourner le bouton à OFF (arrêt) après avoir terminé.

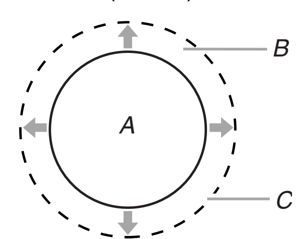
## Vitrocéramique

La zone de la surface de cuisson rougoie lorsque l'élément est allumé, sauf lorsque la zone Faire fondre ou la zone de maintien au chaud (sur certains modèles) est utilisée. Il s'allume et s'éteint par intermittence pour maintenir le niveau de chaleur sélectionné.

Il est normal que la surface de vitrocéramique claire semble changer de couleur lorsque les zones de cuisson à la surface sont chaudes. Lorsque le verre refroidit, il revient à sa couleur originale.

Le fait d'essuyer la table de cuisson avant et après chaque utilisation permettra d'éviter la présence de taches et d'assurer une meilleure répartition de la chaleur. Sur les tables de cuisson en vitrocéramique claire, les salissures et taches sont susceptibles d'être plus visibles et de nécessiter davantage de nettoyage et de soins. L'utilisation d'un nettoyant et d'un grattoir pour table de cuisson est recommandée. Voir la section "Nettoyage général" pour plus de renseignements.

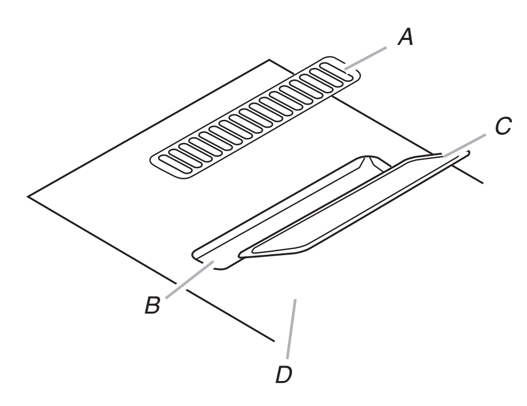
- Ne pas ranger de bocaux ou de boîtes de conserve au-dessus de la table de cuisson. La chute d'un objet lourd ou dur sur la table de cuisson pourrait la fêler.
- Afin d'éviter d'endommager la table de cuisson, ne pas laisser un couvercle chaud sur la table de cuisson. Lorsque la table de cuisson refroidit, de l'air peut s'accumuler entre le couvercle et la table de cuisson, et la vitrocéramique pourrait se casser lorsqu'on enlève le couvercle.
- Nettoyer dès que possible tous les renversements et toutes les saletés des aliments contenant du sucre sous n'importe quelle forme. Laisser la table de cuisson refroidir légèrement. Ensuite, tout en portant des mitaines de four, nettoyer les renversements tandis que la surface est encore tiède. Si on laisse le sucre refroidir sur la table de cuisson, il se peut que celui-ci adhère à la surface et entraîne de la corrosion et des marques permanentes.
- Afin d'éviter toute égratignure, ne pas faire glisser d'ustensiles de cuisson ou de cuisson au four sur la table de cuisson. Les fonds en aluminium ou en cuivre et les finis rugueux des ustensiles de cuisson ou de cuisson au four pourraient laisser des égratignures ou des marques sur la table de cuisson.
- Ne pas faire cuire sur la table de cuisson du maïs soufflé dans des récipients préemballés en aluminium. Ils pourraient laisser des marques d'aluminium qui ne peuvent être complètement enlevées.
- Afin d'éviter d'endommager la table de cuisson, ne pas laisser des objets qui pourraient fondre, comme du plastique ou du papier d'aluminium, toucher une partie quelconque de la table de cuisson.
- Afin d'éviter d'endommager la table de cuisson, ne pas l'utiliser en guise de planche à découper.
- Utiliser des ustensiles de cuisson environ de la même taille que la surface de cuisson. L'ustensile de cuisson ne doit pas dépasser de plus de ½" (1,3 cm) hors de la zone de cuisson.




*A. Zone de cuisson à la surface*
*B. Ustensiles de cuisson/autoclave*
*C. Dépassement maximum de ½" (1,3 cm)*

- Utiliser des ustensiles de cuisson à fond plat pour une meilleure conduction de la chaleur et une meilleure utilisation de l'énergie. Les ustensiles de cuisson à fond arrondi, déformé, cannelé ou bosselé pourraient causer un chauffage inégal et des mauvais résultats de cuisson.
- Vérifier que le récipient est plat en plaçant le bord plat d'une règle en travers du fond du récipient. Lorsque l'on fait tourner la règle, aucun espace ni aucune lumière ne devrait être visible entre celle-ci et le récipient.
- S'assurer que les fonds des casseroles et poêles sont propres et secs avant de les utiliser. Les résidus et l'eau peuvent laisser des dépôts quand ils sont chauffés.
- Afin d'éviter d'endommager la table de cuisson, ne pas faire cuire d'aliments directement sur la table de cuisson.

## Système de ventilation avec aspiration par le bas




A. Grille de ventilation
B. Logement du plénum
C. Filtre à graisse amovible
D. Surface en vitrocéramique

Le système de ventilation à aspiration par le bas se compose d'une grille et d'un filtre d'évacuation, ainsi que d'un ventilateur d'évacuation. Le système de ventilation avec aspiration par le bas élimine les vapeurs et odeurs de cuisson ainsi que la fumée des aliments préparés sur la table de cuisson.

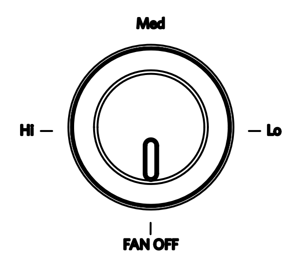
**IMPORTANT :** Pour un rendement optimal, faire fonctionner le système de ventilation avec aspiration par le bas lorsque le filtre est correctement installé.

Afin d'éviter une accumulation de graisse, le filtre doit être nettoyé souvent.

Pour plus d'informations sur l'installation et le nettoyage corrects du filtre, voir “Système de ventilation avec aspiration par le bas” dans la section “Nettoyage général”.

### Utilisation :

Tourner le bouton de ventilateur d'évacuation à LOW (bas), MED (moyen) ou HIGH (élevé). Tourner le bouton du ventilateur d'évacuation à la position OFF (arrêt) une fois la cuisson terminée, ou lorsqu'on n'utilise pas la table de cuisson.




## Préparation de conserves à la maison

Lors de la préparation de conserves pendant de longues périodes, alterner l'utilisation des surfaces de cuisson, des éléments ou des brûleurs de surface entre les quantités préparées. Cette alternance permet aux dernières surfaces utilisées de refroidir.

- Centrer l'autoclave sur la grille ou la plus grande surface de cuisson ou sur le plus grand élément. Sur les tables de cuisson électriques, l'autoclave ne doit pas dépasser de plus de ½" (1,3 cm) hors de la surface de cuisson ou de l'élément.
- Ne pas placer l'autoclave sur deux surfaces de cuisson, deux éléments ou deux brûleurs de surface à la fois.
- Sur les modèles à vitrocéramique, n'utiliser que des autoclaves à fond plat.
- Pour plus de renseignements, communiquez avec votre service local d'agriculture. Les compagnies qui fabriquent des produits pour la préparation de conserves peuvent aussi offrir de l'aide.

## Ustensiles de cuisson

**IMPORTANT :** Ne pas laisser un ustensile de cuisson vide sur la surface chaude d'une zone de cuisson, d'un élément ou d'un brûleur de surface.

Les ustensiles de cuisson idéals doivent avoir un fond plat, des parois droites, un couvercle qui ferme bien et le matériau doit être d'épaisseur moyenne à forte.

Les surfaces rudes peuvent égratigner la table de cuisson. L'aluminium et le cuivre peuvent être employés comme fond ou base d'un ustensile de cuisson. Cependant, utilisés comme base, ils peuvent laisser des marques permanentes sur la table de cuisson ou les grilles.

Le matériau d'un ustensile de cuisson affecte la rapidité et l'uniformité de la transmission de la chaleur, et contribue aux résultats de cuisson. Un fini antiadhésif a les mêmes caractéristiques que son matériau de base. Par exemple, un ustensile de cuisson en aluminium avec un fini antiadhésif aura les propriétés de l'aluminium.

Utiliser le tableau suivant comme guide pour les caractéristiques du matériau de l'ustensile de cuisson.

| USTENSILE | CARACTÉRISTIQUES |
|---|---|
| **Aluminium** | ■ Chauffe rapidement et uniformément.<br>■ Convient à tous les genres de cuisson.<br>■ L'épaisseur moyenne ou forte convient le mieux pour la plupart des tâches de cuisson. |
| **Fonte** | ■ Chauffe lentement et uniformément.<br>■ Convient pour le brunissage et la friture.<br>■ Maintient la chaleur pour une cuisson lente. |
| **Céramique ou vitrocéramique** | ■ Suivre les instructions du fabricant.<br>■ Chauffe lentement mais inégalement.<br>■ Les meilleurs résultats sont obtenus sur les réglages de chaleur basse à moyenne. |
| **Cuivre** | ■ Chauffe très rapidement et uniformément. |

| USTENSILE | CARACTÉRISTIQUES |
|---|---|
| **Terre cuite** | ■ Suivre les instructions du fabricant.<br>■ Utiliser des réglages de température basse. |
| **Acier émaillé en porcelaine ou fonte émaillée** | ■ Voir acier inoxydable ou fonte. |
| **Acier inoxydable** | ■ Chauffe rapidement, mais inégalement.<br>■ Un fond ou une base d'aluminium ou de cuivre sur l'acier inoxydable procure un chauffage uniforme. |

# ENTRETIEN DE LA TABLE DE CUISSON

## Nettoyage général

**IMPORTANT :** Avant le nettoyage, s'assurer que toutes les commandes sont désactivées et que la table de cuisson est refroidie. Toujours suivre les instructions figurant sur les étiquettes des produits de nettoyage.

Du savon, de l'eau et un chiffon doux ou une éponge sont recommandés à moins d'indication contraire.

### VITROCÉRAMIQUE

Afin d'éviter d'endommager la vitrocéramique, ne pas utiliser de laine d'acier, de nettoyants en poudre abrasifs, d'eau de Javel, de produit antirouille ou d'amoniaque.

Toujours essuyer avec une éponge ou un linge propre mouillé et sécher à fond pour éviter les rayures et les taches.

La crème à polir pour table de cuisson est recommandée pour une utilisation ordinaire afin d'aider à éviter les éraflures et les piqûres, et pour entretenir la table de cuisson. Elle peut être commandée comme accessoire. Voir “Assistance ou service” pour commander.

Un grattoir pour table de cuisson est aussi recommandé pour les taches tenaces et peut être commandé comme accessoire. Voir “Assistance ou service” pour commander. Le grattoir pour table de cuisson utilise des lames de rasoir. Ranger les lames de rasoir hors de portée des enfants.

**Méthode de nettoyage :**

**Souillure légère à modérée**

- Essuie-tout ou éponge humide propre

**Renversements de matières sucrées (gelées, confiseries, sirop)**

- Grattoir pour table de cuisson :

  Gratter les renversements à base de sucre pendant que la table de cuisson est encore tiède. Il est suggéré de porter des mitaines de four pour ce nettoyage.

- Crème à polir pour table de cuisson et essuie-tout propre et humide :

  Nettoyer dès que la table de cuisson a refroidi. Frotter la crème sur la surface avec un essuie-tout ou un linge doux humide. Continuer de frotter jusqu'à ce que la pellicule blanche disparaisse.

**Souillure épaisse, rayures foncées, piqûres et décoloration**

- Crème à polir pour table de cuisson ou produit de nettoyage non abrasif :

  Frotter le produit sur la souillure avec un essuie-tout ou un linge doux humide. Continuer de frotter jusqu'à ce que la pellicule blanche disparaisse.

**Souillure cuite**

- Crème à polir pour table de cuisson et grattoir :

  Frotter la crème sur la souillure avec un essuie-tout humide. Tenir le grattoir aussi à plat que possible sur la surface et gratter. Répéter pour les taches tenaces. Polir toute la table de cuisson avec la crème et un essuie-tout.

**Marques métalliques provenant de l'aluminium et du cuivre**

- Crème à polir pour table de cuisson :

  Nettoyer dès que la table de cuisson a refroidi. Frotter la crème sur la surface avec un essuie-tout ou un linge doux humide. Continuer de frotter jusqu'à ce que la pellicule blanche disparaisse. Les marques ne disparaîtront pas totalement, mais après plusieurs nettoyages, elles deviendront moins apparentes.

**Petites éraflures et abrasions**

- Crème à polir pour table de cuisson :

  Frotter la crème sur la surface avec un essuie-tout ou un linge doux humide. Continuer de frotter jusqu'à ce que la pellicule blanche disparaisse. Les éraflures et les abrasions n'affectent pas le rendement et après plusieurs nettoyages, elles deviendront moins apparentes.

### COMMANDES DE LA TABLE DE CUISSON

Afin d'éviter d'endommager les commandes de la table de cuisson, ne pas utiliser de laine d'acier, de nettoyants abrasifs ou de nettoyant pour four.

Afin d'éviter tout dommage, ne pas immerger les boutons de commande.

Lors de la réinstallation des boutons, s'assurer que chaque bouton est à la position Off (arrêt).

Ne pas retirer les joints sous les boutons.

**Méthode de nettoyage :**

- Savon et eau : Tirer les boutons directement hors du tableau de commande pour les enlever.
- Lors de la réinstallation des boutons, s'assurer que chaque bouton est à la position OFF (arrêt).

### ACIER INOXYDABLE (sur certains modèles)

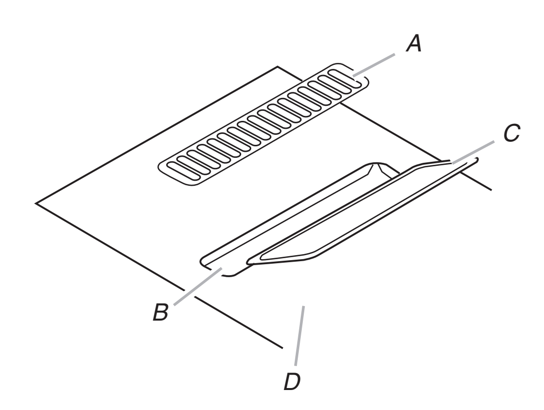
Afin d'éviter d'endommager les surfaces en acier inoxydable, ne pas utiliser de tampons à récurer savonneux, de nettoyants abrasifs, de crème à polir pour table de cuisson, de tampons en laine d'acier, de chiffons de lavage rèches ou d'essuie-tout abrasifs.

Frotter dans la direction du grain pour éviter les dommages.

**Méthode de nettoyage :**

- Détergent liquide ou nettoyant tout-usage : Rincer à l'eau propre et sécher avec un chiffon doux sans charpie.
- Vinaigre pour les taches d'eau dure.

## SYSTÈME DE VENTILATION AVEC ASPIRATION PAR LE BAS




*A. Grille de ventilation*
*B. Logement du plénum*
*C. Filtre à graisse amovible*
*D. Surface en vitrocéramique*

### Grille de ventilation

**Méthode de nettoyage :**

- Saisir l'ouverture et soulever la grille de ventilation pour la dégager de la table de cuisson.
- Essuyer ou laver dans un évier :

  Ustensile de récurage en plastique non abrasif et nettoyant légèrement abrasif
- Lave-vaisselle :

  Utiliser un détergent doux.

### Filtre à graisse amovible

Le filtre correspond à un filtre permanent et doit être nettoyé lorsqu'il est sale.

**Méthode de nettoyage :**

- Éteindre le système de ventilation avec aspiration par le bas avant de retirer le filtre.
- Retirer la grille de ventilation puis dégager le filtre de la chambre d'évacuation en le soulevant.
- Nettoyer le filtre à l'eau tiède et au détergent dans l'évier ou au lave-vaisselle.
- Réinstaller le filtre.

  Le filtre doit toujours être placé en angle. Lorsque l'on se place face à la table de cuisson, le sommet du filtre doit reposer contre le côté gauche de l'ouverture d'aération. Le fond du filtre doit reposer contre le côté droit de la chambre d'évacuation, au fond de celle-ci.

  Si le filtre est à plat contre la paroi du ventilateur, l'efficacité du système de ventilation sera réduite.

### Chambre d'évacuation

La chambre d'évacuation dans laquelle est logé le filtre doit être nettoyée régulièrement en cas de renversement ou si elle est recouverte d'une pellicule graisseuse.

**Méthode de nettoyage :**

- Détergent ou nettoyant doux pour usage domestique et essuie-tout, chiffon ou éponge humide :

# DÉPANNAGE

**Essayer les solutions suggérées ici d'abord afin d'éviter le coût d'une visite de service non nécessaire.**

### Rien ne fonctionne

- **Un fusible du domicile est-il grillé ou le disjoncteur s'est-il déclenché?**
  Remplacer le fusible ou réenclencher le disjoncteur. Si le problème persiste, appeler un électricien.

### La table de cuisson ne fonctionne pas

- **Le bouton de commande est-il réglé correctement?**
  Pousser sur le bouton avant de le tourner à un réglage.

### Chaleur excessive autour des ustensiles de cuisson sur la table de cuisson

- **L'ustensile de cuisson est-il de dimension appropriée?**
  Utiliser un ustensile de cuisson à peu près de la même dimension que la surface de cuisson, l'élément ou le brûleur de surface. L'ustensile de cuisson ne doit pas dépasser de plus de ½" (1,3 cm) à l'extérieur de la zone de cuisson.

### Les résultats de cuisson sur la table de cuisson ne sont pas les résultats prévus

- **Utilise-t-on un ustensile de cuisson approprié?**
  Voir la section "Ustensiles de cuisson".
- **Le bouton de commande est-il réglé au niveau approprié de chaleur?**
  Voir la section "Commandes de la table de cuisson".
- **L'appareil est-il d'aplomb?**
  Niveler l'appareil. Voir les Instructions d'installation.

### Rendement du système d'aspiration par le bas inférieur au rendement prévu

- **Le filtre est-il propre?**
  Voir la section "Nettoyage général" pour des instructions de nettoyage du filtre.

# ASSISTANCE OU SERVICE

Avant de faire un appel pour assistance ou service, veuillez vérifier la section “Dépannage”. Cette vérification peut vous faire économiser le coût d’une visite de service. Si vous avez encore besoin d’aide, suivez les instructions ci-dessous.

Lors d’un appel, veuillez connaître la date d’achat, le numéro de modèle et le numéro de série au complet de l’appareil. Ces renseignements nous aideront à mieux répondre à votre demande.

### Si vous avez besoin de pièces de rechange

Si vous avez besoin de commander des pièces de rechange, nous vous recommandons d’employer uniquement des pièces spécifiées par l'usine. Les pièces spécifiées par l'usine conviendront et fonctionneront bien parce qu’elles sont fabriquées avec la même précision que celle utilisée dans la fabrication de chaque nouvel appareil KITCHENAID®.

Pour localiser des pièces spécifiées par l'usine dans votre région, nous appeler ou contacter le centre de service désigné KitchenAid le plus proche.

## Aux États-Unis

Téléphoner au Centre pour l'eXpérience de la clientèle de KitchenAid sans frais d’interurbain : **1-800-422-1230.**

**Nos consultants sont prêts à vous aider pour les questions suivantes :**

- Caractéristiques et spécifications sur toute notre gamme d’appareils électroménagers.
- Renseignements d’installation.
- Procédés d’utilisation et d’entretien.
- Vente de pièces de rechange et d’accessoires.
- Assistance spécialisée aux consommateurs (langue espagnole, malentendants, malvoyants, etc.).
- Références aux marchands locaux, distributeurs de pièces de rechange et compagnies de service. Les techniciens de service désignés par KitchenAid sont formés pour effectuer les travaux de réparation sous garantie et le service après la garantie, partout aux États-Unis.

  Pour localiser la compagnie de service désignée par KitchenAid dans votre région, vous pouvez aussi consulter les Pages jaunes de l’annuaire téléphonique.

### Pour plus d’assistance

Si vous avez besoin de plus d’assistance, vous pouvez soumettre par écrit toute question ou préoccupation à KitchenAid à l’adresse suivante :

KitchenAid Brand Home Appliances
Customer eXperience Center
553 Benson Road
Benton Harbor, MI 49022-2692

Dans votre correspondance veuillez indiquer un numéro de téléphone où on peut vous joindre le jour.

## Accessoires

**Nettoyant pour table de cuisson**
(modèles avec vitrocéramique)
Commander la pièce numéro 31464

**Protecteur de table de cuisson**
(modèles avec vitrocéramique)
Commander la pièce numéro 31463

**Grattoir pour table de cuisson**
(modèles avec vitrocéramique)
Commander la pièce numéro WA906B

**Nettoyant et poli pour acier inoxydable KitchenAid®**
(modèles en acier inoxydable)
Commander la pièce numéro 817420

**Nettoyant tout-usage pour appareils ménagers**
Commander la pièce numéro 31682

**Filtre à graisse de rechange**
Commander la pièce numéro W10299854

## Au Canada

Veuillez appeler sans frais le Centre pour l'eXpérience de la clientèle de KitchenAid Canada au : **1-800-807-6777.**

**Nos consultants vous renseigneront sur les sujets suivants :**

- Caractéristiques et spécifications sur toute notre gamme d’appareils électroménagers.
- Consignes d'utilisation et d’entretien.
- Vente d’accessoires et de pièces de rechange.
- Références aux marchands locaux, aux distributeurs de pièces de rechange et aux compagnies de service. Les techniciens de service désignés par KitchenAid Canada sont formés pour remplir la garantie des produits et fournir un service après la garantie, partout au Canada.

### Pour plus d’assistance

Si vous avez besoin de plus d’assistance, vous pouvez soumettre par écrit toute question ou préoccupation à KitchenAid Canada à l’adresse suivante :

Centre pour l'eXpérience de la clientèle
KitchenAid Canada
200 - 6750 Century Ave.
Mississauga, Ontario L5N 0B7

Veuillez inclure dans votre correspondance un numéro de téléphone où l’on peut vous joindre dans la journée.

# GARANTIE DE LA TABLE DE CUISSON KITCHENAID®

**GARANTIE LIMITÉE**

Pendant un an à compter de la date d'achat, lorsque ce gros appareil ménager est utilisé et entretenu conformément aux instructions jointes à ou fournies avec le produit, la marque KitchenAid de Whirlpool Corporation ou Whirlpool Canada LP (ci-après désignées “KitchenAid”) paiera pour les pièces spécifiées par l'usine et la main-d'œuvre pour corriger les vices de matériaux ou de fabrication. Le service doit être fourni par une compagnie de service désignée par KitchenAid. Cette garantie limitée est valide uniquement aux États-Unis ou au Canada et s’applique exclusivement lorsque l’appareil est utilisé dans le pays où il a été acheté. À l'extérieur du Canada et des 50 États des États-Unis, cette garantie limitée ne s'applique pas. Une preuve de la date d’achat original est exigée pour obtenir un service dans le cadre de la présente garantie limitée.

**GARANTIE LIMITÉE DE LA DEUXIÈME À LA CINQUIÈME ANNÉE INCLUSIVEMENT SUR CERTAINS COMPOSANTS**

De la deuxième à la cinquième année inclusivement à compter de la date d’achat, lorsque cet appareil ménager est utilisé et entretenu conformément aux instructions jointes à ou fournies avec le produit, KitchenAid ou KitchenAid Canada paiera pour les pièces spécifiées par l'usine pour les composants suivants, en cas de vices de matériaux ou de fabrication :

- Éléments électriques
- Brûleurs à gaz
- Pièces du système de commande à semi-conducteurs
- Toute fissuration du joint d'étanchéité en caoutchouc entre la table de cuisson en vitrocéramique et le bord en porcelaine
- Toute fissuration de la table de cuisson en vitrocéramique due à un choc thermique
- Éléments de l'unité de surface

**ARTICLES EXCLUS DE LA GARANTIE**

**La présente garantie limitée ne couvre pas :**

1. Les visites de service pour rectifier l'installation du gros appareil ménager, montrer à l'utilisateur comment utiliser l'appareil, remplacer ou réparer des fusibles ou rectifier le câblage ou la plomberie du domicile.
2. Les visites de service pour réparer ou remplacer les ampoules électriques de l'appareil, les filtres à air ou les filtres à eau. Les pièces consomptibles ne sont pas couvertes par la garantie.
3. Les réparations lorsque le gros appareil ménager est utilisé à des fins autres que l'usage unifamilial normal ou lorsque les instructions d’installation et/ou les instructions de l’opérateur ou de l’utilisateur fournies ne sont pas respectées.
4. Les dommages imputables à : accident, modification, usage impropre ou abusif, incendie, inondation, actes de Dieu, installation fautive ou installation non conforme aux codes d'électricité ou de plomberie, ou l'utilisation de pièces consomptibles ou de produits nettoyants non approuvés par KitchenAid.
5. Les défauts apparents, notamment les éraflures, les bosses, fissures ou tout autre dommage au fini du gros appareil ménager, à moins que ces dommages soient dus à des vices de matériaux ou de fabrication et soient signalés à KitchenAid dans les 30 jours suivant la date d’achat.
6. Les coûts associés au transport du gros appareil ménager du domicile pour réparation. Ce gros appareil ménager est conçu pour être réparé à domicile et seul le service à domicile est couvert par la présente garantie.
7. Les réparations aux pièces ou systèmes résultant d'une modification non autorisée faite à l'appareil.
8. Les frais de transport pour le service d'un produit si votre gros appareil est situé dans une région éloignée où un service d’entretien KitchenAid autorisé n’est pas disponible.
9. La dépose et la réinstallation de votre gros appareil si celui-ci est installé dans un endroit inaccessible ou n'est pas installé conformément aux instructions d'installation fournies.
10. Les gros appareils ménagers dont les numéros de série et de modèle originaux ont été enlevés, modifiés ou qui ne peuvent pas être facilement identifiés. La présente garantie est nulle si le numéro de série d’usine a été modifié ou enlevé du gros appareil ménager.

Le coût d’une réparation ou d'un remplacement dans le cadre de ces circonstances exclues est à la charge du client.

**CLAUSE D'EXONÉRATION DE RESPONSABILITÉ AU TITRE DES GARANTIES IMPLICITES; LIMITATION DES RECOURS**

LE SEUL ET EXCLUSIF RECOURS DU CLIENT DANS LE CADRE DE LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE CONSISTE EN LA RÉPARATION PRÉVUE CI-DESSUS. LES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS LES GARANTIES APPLICABLES DE QUALITÉ MARCHANDE ET D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER, SONT LIMITÉES À UN AN OU À LA PLUS COURTE PÉRIODE AUTORISÉE PAR LA LOI. KITCHENAID N'ASSUME AUCUNE RESPONSABILITÉ POUR LES DOMMAGES FORTUITS OU INDIRECTS. CERTAINES JURIDICTIONS NE PERMETTENT PAS L'EXCLUSION OU LA LIMITATION DES DOMMAGES FORTUITS OU INDIRECTS, OU LES LIMITATIONS DE LA DURÉE DES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER, DE SORTE QUE CES EXCLUSIONS OU LIMITATIONS PEUVENT NE PAS S'APPLIQUER DANS VOTRE CAS. CETTE GARANTIE VOUS CONFÈRE DES DROITS JURIDIQUES SPÉCIFIQUES ET VOUS POUVEZ ÉGALEMENT JOUIR D'AUTRES DROITS QUI PEUVENT VARIER D'UNE JURIDICTION À UNE AUTRE.

Si vous résidez à l'extérieur du Canada et des 50 États des États-Unis, contactez votre marchand KitchenAid autorisé pour déterminer si une autre garantie s'applique.

Si vous avez besoin de service, voir d'abord la section “Dépannage” du Guide d'utilisation et d'entretien. Après avoir vérifié la section “Dépannage”, de l'aide supplémentaire peut être trouvée en vérifiant la section “Assistance ou service” ou en appelant KitchenAid. Aux É.-U., composer le **1-800-422-1230**. Au Canada, composer le **1-800-807-6777**. 2/09

**Conservez ce manuel et votre reçu de vente ensemble pour référence ultérieure. Pour le service sous garantie, vous devez présenter un document prouvant la date d'achat ou d'installation.**

Inscrivez les renseignements suivants au sujet de votre gros appareil ménager pour mieux vous aider à obtenir assistance ou service en cas de besoin. Vous devrez connaître le numéro de modèle et le numéro de série au complet. Vous trouverez ces renseignements sur la plaque signalétique située sur le produit.

**Nom du marchand** ____________________________________

**Adresse** ____________________________________________

**Numéro de téléphone** _________________________________

**Numéro de modèle** ___________________________________

**Numéro de série** _____________________________________

**Date d'achat** ________________________________________

**W10296511A**
1/10